

Pileci file u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg filea
- **1 dl** belog vina
- **2 dl** pavlake za kuvanje
- **250 g** šampinjona
- **2 kašik** maslinovog ulja
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **po potrebi** soli, bibera
- **1 par** sveže ljute papricice
- **malosvežeg** lista peršuna

Priprema

File isecite na stapice velicine i debljine prsta, prelijte belim vinom i ostavite da odstoji 10 minuta. Na maslinovim ulju file kratko propržite s jedne i druge strane. Šampinjone iseckajte na listice ne odvajajući im stopice. Dodajte fileu i krckajte na tihoj vatri u sopstvenom saftu. Kada je jelo na pola gotovo, dodajte suvi biljni zacin, posolite i pobiberite. Dinstajte dok ne ispari sva tecnost. Potom dodajte pavlaku za kuvanje, lagano izmešajte, poklopite i kuvajte još minut-dva. Gotovo jelo servirajte na tanjire i pospite seckanom papricicom i seckanim listom peršuna. Poslužite toplo.

Savet